Le coup de main: le paquet cadeau

Biscuit cacaoté à la saveur de pain d'épices et chocolat blanc à l'intérieur, glaçage raffiné et beau nœud rouge en massepain à l'extérieur: ce paquet cadeau fera un malheur à Noël, lors des anniversaires ou de toute autre occasion.

PÂTE





Silvia Amaudruz

est enseignante d'économie domestique et cuisinière passionnée. Elle gère une exploitation agricole avec son mari au Mont-sur-Lausanne.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas à contacter Silvia Amaudruz.
Producteurs Suisses de Lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Berne 6
conseilsrecettes@lemenu.ch

Autres recettes pas à pas à l'adresse www.lemenu.ch/lecoupdemain

PÂTE:

1 Mélanger la farine, la cassonade et les épices. Mélanger également le cacao et la poudre à lever et tamiser par-dessus. Creuser ou puits et y verser le lait et le beurre préalablement mélangés.

2 Former une pâte homogène avec une cuillère en bois ou le pétrin électrique.

3 Chemiser la plaque de papier sulfurisé et beurrer les bords. Verser la pâte et l'égaliser. Cuire 30–35 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.

4 Laisser le biscuit refroidir sur la plaque.

GARNITURE ET DÉCORATION:

1 Garniture: faire chauffer le lait. Retirer la casserole du feu. Ajouter le chocolat, laisser reposer 2 min et mélanger soigneusement. Laisser refroidir. Battre le beurre en mousse avec le fouet électrique (4–5 min). Toujours avec le fouet, incorporer ensuite le chocolat.

2 Découper le biscuit en quatre carrés de 15 × 15 cm.

3 Garnir 3 carrés de biscuit avec l'appareil et les empiler. Terminer avec le dernier carré et presser légèrement.

4 Enduire la surface et les bords du gâteau de confiture. Placer 1 h au réfrigérateur sans couvrir.

5 Couverture: faire fondre le glaçage en suivant le mode d'emploi. Placer le gâteau sur une grille posée sur un papier sulfurisé. Verser un sachet de glaçage au milieu du gâteau.

6 Laisser le glaçage s'écouler en imprimant un léger mouvement circulaire à la grille.

7 Avec une spatule, glacer les bords du gâteau avec le contenu du second sachet. Réserver au froid jusqu'à ce que le glaçage ait durci.

8 Décoration: abaisser le massepain sur un peu de sucre glace en deux bandes de 3,5 cm de largeur environ. Couper les bords de façon à obtenir des bandes de 2,5 à 3 cm. Eliminer l'excédent de sucre glace avec un pinceau légèrement humide.

9 Déposer le gâteau sur un plateau. Placer les bandes de massepain comme s'il s'agissait de rubans et les presser. Glisser l'extrémité des bandes sous le gâteau. Confectionner un nœud avec le reste du massepain et le placer sur le gâteau.

10 Enfoncer des perles d'argent ou de sucre colorés dans les rubans de massepain et saupoudrer le gâteau de sucre glace.

GARNITURE ET DÉCORATION



Paquet cadeau

préparation: env. 1 h 15
cuisson: env. 30 min
réfrigération: env. 1 h 30
1 plaque à four
papier sulfurisé

pâte:

500 g	de farine
500 g	de cassonade
2 cs	de mélange pour pain d'épice
2 cs	de poudre de cacao
1 sachet	de poudre à lever
5 dl	de lait
4 cs	de beurre, fondu

garniture:

1 dl	de lait
200 g	de chocolat blanc, en petits morceaux
100 g	de beurre, en pommade
4 cs	de confiture d'abricots, chauffée et pressée à travers une passoire

couverture:

2 sachets	de glaçage au chocolat noir

décoration:

2 rouleaux	de massepain rouge
160 g	de sucre glace pour abaisser
	perles argentées ou perles de sucre multicolores
	sucre glace pour saupoudrer

NOTE

■ Ce gâteau peut être conservé de 7 à 10 jours au réfrigérateur.

Variation:

Tourte au pain d'épice

Tourte au pain d'épice: Foncer un moule à charnière de 22 cm ∅ avec un disque de papier sulfurisé et beurrer les parois. Préparer la moitié de la pâte et la verser dans le moule. Cuire 30–40 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace. Disposer des chablons d'étoiles ou de rubans d'emballages cadeaux sur la tourte et saupoudrer de poudre de cacao.

